# LA SPATOLA D'ARGENTO

## INDICE


**1978.....3**

NIDI ALLA SPUMA DI TONNO.....3
INVOLTINI DI ASPARAGI E SALMONE IN SALSA AL CAVIALE.....3
SEDANI RIPIENI.....3
TIMBALLO DI TORTELLINI.....4
ZUPPA IMPERIALE DELICATA.....4
GARGANELLI DI IMOLA.....5
RISOTTO CON SPINACI E GAMBERETTI.....5
LAGANE AL SUGO DI ANGUILLA.....5
FLAN DI CARCIOFI.....6
FILETTINO IN CROSTA.....6
ROLLÈ DI BRANZINO CON NASTRI DI VERDURE.....7
TERRINA DI PESCE.....7
ROTOLO DI CARNE.....8
CHARLOTTE DI POLENTA.....8
SORBETTO ALLO SPUMANTE.....9
BUDINO FREDDO DI GIANDUIA.....9
DOLCE SORPRESA.....9
CORONA DI FRUTTA E PANNA.....10

**1981.....10**

OLIVE IN PASTA BRISÈ.....10
MEDAGLIONI MARINI.....11
STREGHE.....11
TIMBALLO PER UNA FESTA.....11
MINESTRA DI FAVE E CARCIOFI.....12
MEDAGLIONI VEGETARIANI CON SALSA AL POMODORO E GAMBERONI.....12
TAGLIOLINI PRIMAVERA CON GAMBERETTI.....13
RISOTTO INDONESIANO.....14
POLLO RIPIENO.....14
MEDAGLIONI DI POLENTA AL RAGÙ.....15

ROTOLO DI TACCHINO FARCITO....15
CIPOLLINE SPEZIATE ALLA BIRRA....15
TORTA MACEDONIA....16
CREPES DOLCI....16
TORTA DEGLI ADDOBBI....17
SOUFFLÉ DI GIANDUIA IN CROSTA....17
CALZONCELLI DOLCI....18
DOLCE DESSERT....18

**1990....19**

STRUDEL SALATI....19
PANE IN CASSETTA....19
KRAFEN AL FORMAGGIO....19
CRESPELLE ALLE VERDURE....20
RISOTTO CON PORRO, PEPERONE E LATTUGA....20
TAGLIATELLE AL CACAO....21
GNOCCHI DI PATATE AL FORNO....21
POLPETTINE AL VAPORE CON ZABAIONE AI CAPPERI....22
GARGANELLI IN SALSA FUCSIA....22
CARRÉ DI MAIALE IMBOTTITO....22
CIPOLLE RIPIENE....23
TROTA AFFOGATA....23
SALMONE AL CARTOCCIO CON BROCCOLI....24
TORTA CON I BISCHERI....24
TORTA ALL'ARANCIO....25
TORTA CHIFFON....25
CACIO BAVARESE....26
TORTA DELLA NONNA GIULIA....26

**1995....26**

GIRANDOLE A MOSAICO....26
CIGNI CON MOUSSE DI PROSCIUTTO....27
TAGLIATELLE VERDI CON PESTO DI CARCIOFI....27
GRISSINI STIRATI....28
TAGLIATELLE DI CRESPELLE AL PESTO....28
RISOTTO AL MELONE....29
ZUPPA DI ASPARAGI AL CASTELMAGNO....29
CAVATELLI CON VONGOLE E MELANZANE....29
BOCCONCINI DI POLLO E MELA CON SALSA AL CURRY....30
PASTICCIO DI CARNI IN CROSTA....30
SCRIGNO DI PANE CON VELLUTATA AI CARCIOFI E GRUVIERA....31
MEDAGLIONI DI SELLA DI CONIGLIO ALL'ACETO BALSAMICO....32
SPIGOLA FARCITA....33
ANTICA TORTA DI NOCCIOLE....33
DOLCE FIOR DI LATTE....33
FARFALLA DI PRIMAVERA....34
SEMIFREDDO ALL'ANANAS....34
TORTA MERINGATA DI RICOTTA....35

**1978**

## NIDI ALLA SPUMA DI TONNO

Ingredienti per **4** persone:

**160g di tonno sott'olio, 200g di philadelphia, una spruzzata di limone, una bustina di zafferano, 100g di mascarpone, 6 uova sode, 8 fette di pancarrè.**

Preparazione:

1. Mettere nel boccale tonno, philadelphia, zafferano: **15 sec. vel.6 e 20 sec. vel.Turbo**.
2. Versare il composto in una ciotola e porre in frigorifero.
3. Ritagliare dal pancarrè delle sagome a forma di fiore, spalmare con mascarpone, disporre al centro mezzo tuorlo d'uovo.
4. Mettere il composto in una siringa da pasticcere e decorare a piacere le tartine.
5. Sbriciolare i tuorli d'uovo rimasti e cospargere le tartine.

## INVOLTINI DI ASPARAGI E SALMONE IN SALSA AL CAVIALE

Ingredienti per **4** persone:

**25 grossi asparagi lessati al dente e raffreddati, 5 fette larghe e sottili di salmone affumicato, 100g di maionese, 4 cucchiai di panna, 50g di caviale, insalata mista 1 cipollotto, olio extra vergine d'oliva, sale e pepe q.b.**

Preparazione:

1. Montare la panna come da ricettario base e mettere da parte.
2. Preparare la maionese come da ricettario base.
3. Mettere nel boccale la maionese, la panna e amalgamare: **10 sec. vel.2**. Versare salsa in una ciotola, ed aggiungere il caviale, mescolare delicatamente e porre in frigorifero.
4. Avvolgere 5 asparagi con il salmone e disporli al centro di piatti individuali, condire con la salsa al caviale e guarnire con un poco d'insalata mista e rondelle di cipollotti, irrorare le verdure con olio e limone.

## SEDANI RIPIENI

Ingredienti per **6** persone:

**250g di ricotta fresca, 200g di tonno sott'olio, 10 coste di sedano bianco (si possono usare pomodori rossi piccoli, insalata belga, crostini), un cucchiaio di capperi, sale q.b.**

Preparazione:

1. Mettere nel boccale, a **vel.4** con lame in movimento, tonno, capperi ed acciughe per **30 sec.**.
2. Radunare sul fondo il composto. Aggiungere la ricotta e un pizzico di sale, amalgamare: **30 sec. vel.4**.
3. Riempire i sedani con il composto e servire.

**TIMBALLO DI TORTELLINI**

Ingredienti per **4** persone:

**PER IL TIMBALLO: 1 dose di pasta brisè, 700g di tortellini.**
**PER IL SUGO: 200g di prosciutto cotto a dadini, 1 scalogno, 400g di pisellini freschi (o surgelati), 30g di burro, 1 confezione di panna da cucina, 100g di parmigiano grattugiato, 2 cucchiai di dado Bimby.**

Preparazione:

**Per il timballo:**

1. Preparare la pasta come da ricettario base, stenderla e foderare uno stampo per timballi con bordo di 12 cm circa. Forare la pasta con una forchetta.

**Per il sugo:**

1. Mettere nel boccale scalogno e burro e soffriggere: **3 min. 100° vel.1**.
2. Inserire la farfalla, aggiungere un cucchiaio di dado e piselli: **10 min. 100° vel.1**, unire la panna ed il prosciutto e cuocere: **10 min. 100° vel.1**.
3. Togliere il sugo ed aggiungere 1 litro e 200g d'acqua e un cucchiaio di dado, portare ad ebollizione: **10-12 min. 100° vel.1**.
4. Versare i tortellini e cuocere: **5-6 min. vel.1**. Scolarli, condirli con il sugo e parmigiano.
5. Riempire il timballo e ricoprire con la pasta rimasta. Cuocere in forno preriscaldato a **200° per 20 min.**. Servire caldi.

**ZUPPA IMPERIALE DELICATA**

Ingredienti per **4** persone:

**5 uova, 150g di parmigiano reggiano, 100g di semolino, 100g di mortadella, 50g di burro, noce moscata q.b..**

Preparazione:

1. Tritare la mortadella, inserendola dal foro del coperchio con le lame in movimento: **10 sec. vel.7-8** e mettere da parte.
2. Tritare il parmigiano 20 sec. vel. Turbo, aggiungere il semolino, il burro a temperatura ambiente, le uova e la noce moscata grattugiata e frullare: **15 sec. vel.6-8**.
3. Versare il composto in una pirofila (di circa 25x35 cm) precedentemente imburrata e cosparsa di pane grattugiato, livellare bene il composto e cuocere in forno a **180° per 30 min.** circa (fino a quando non si sarà formata una crosticina dorata).
4. Togliere con delicatezza dalla pirofila, lasciarla raffreddare e tagliare la pasta a dadini.

5. Cuocere la zuppa in brodo bollente di carne o preparato con dado Bimby. Servire calda.

**GARGANELLI DI IMOLA**

Ingredienti per **4** persone:

**400g di sfoglia per tagliatelle come da ricettario base, 170g di prosciutto crudo, 100g di pisellini freschi o surgelati,2 peperoni rossi dolci pelati e tagliati a dadini, 1 scalogno, 150g di panna da cucina, 200g di salsa di pomodoro, 30g di burro, parmigiano grattugiato q.b..**

Preparazione:

1. Tritare la sfoglia abbastanza grossa e tagliarla a quadretti regolari di 4 cm circa, arrotolare ciascuno di essi, partendo da una punta, attorno ad un bastoncino di forma cilindrica non più grosso di una matita e passarlo su un pettine da tessitore.
2. Ultimata la preparazione dei garganelli, che avranno la forma di piccole penne rigate, lasciarli asciugare per qualche ora.
3. Mettere nel boccale burro e scalogno, cuocere: **3 min. 100° vel.4**.
4. Aggiungere la salsa di pomodoro, i pisellini, il peperone a dadini e cuocere: **12 min. 100° vel.1**, unire il prosciutto e la panna, cuocere ancora per **4 min. 100° vel. 1**.
5. Cuocere i garganelli in acqua salata e condirli con il sugo preparato ed il parmigiano.
6. A piacere: saltare il tutto in padella.

**RISOTTO CON SPINACI E GAMBERETTI**

Ingredienti per **6** persone:

**500g di riso, 200g di gamberetti sgusciati, 300g di spinaci, 1 cipolla piccola, 50g di burro, 1 litro e 100g di brodo vegetale, 100g di vino bianco, 50g d'olio etra vergine d'oliva, sale e pepe q.b..**

Preparazione:

1. Tritare grossolanamente gli spinaci: **2-3 colpi di Turbo** e metterli da parte.
2. Mettere nel boccale cipolla ed olio: **3 min. 100° vel.4**.
3. Inserire la farfalla, aggiungere i gamberetti, rosolare: **3 min. 100° vel.1**, togliere solo i gamberetti e metterli da parte.
4. Unire gli spinaci e rosolare: **3 min. 100° vel. 1**.
5. Aggiustare di sale e pepe, unire il riso e tostare: **3 min. 100° vel. 1**; sfumare con il vino: **1 min.**. Versare il brodo e cuocere: **14 min. 100° vel.1**.
6. Aggiungere i gamberetti al riso e continuare la cottura per **1 min.**.
7. Aggiustare di sale e pepe e a piacere unire 2 cucchiai di panna, mantecare il tutto e servire.

**LAGANE AL SUGO DI ANGUILLA**

Ingredienti per **4** persone:

**PER LA PASTA: 500g di farina di grano duro, 280g d'acqua, 10g d'olio extra vergine d'oliva, sale q.b..**
**PER IL SUGO: 500g d'anguilla, 1 spicchio d'aglio, 300g di salsa di pomodoro, 20g d'olio extra vergine d'oliva, 1 cucchiaio di prezzemolo, 1 ciuffo di foglie di basilico, sale q.b..**

Preparazione:

**Per la pasta:**

1. Versare nel boccale acqua, olio e sale: **4 sec. vel.3**, aggiungere la farina: **30 sec. vel.6** e **1 min. a vel.Spiga**.
2. Stendere la sfoglia ed usare la "chitarra" per le lagane.

**Preparare il sugo:**

1. Soffriggere nel boccale aglio ed olio: **3 min. 100° vel.4**.
2. Unire alcuni pezzi d'anguilla e rosolare: **3 min. 100° vel.1**.
3. Aggiungere la salsa e cuocere: **10 min. 100° vel.1**, unire la restante anguilla e cuocere: **15 min. 100° vel.1**.
4. Cuocere le lagane, scolarle al dente e finire la cottura saltandole in padella con il sugo, basilico, prezzemolo e un filo d'olio extra vergine d'oliva.

**FLAN DI CARCIOFI**

Ingredienti per **4** persone:

**6 carciofi trifolati (possibilmente romaneschi), 1 dose di besciamella, 3 uova, 100g di fontina, 70g di salame, pangrattato q.b..**

Preparazione:

1. Preparare i carciofi trifolati come da ricettario base.
2. Nel boccale tritare grossolanamente formaggio e salame con **2-3 colpi di Turbo** e mettere da parte.
3. Preparare la besciamella come da ricettario base, aggiungere le uova intere: **30 sec. vel.5-6**.
4. Imburrare e spolverare con pangrattato uno stampo da soufflè, versarvi il composto, spolverare la superficie con pangrattato.
5. Cuocere in forno preriscaldato a **200° per 45 min.** (finché la superficie non diventa dorata).
6. Sformare tiepido e servire.

**FILETTINO IN CROSTA**

Ingredienti per **4** persone:

**600g di filetto di maiale, 20g d'olio extra vergine d'oliva, 150g d'asparagi puliti, 250g di pasta sfoglia come da ricetta base, 6 fette di prosciutto crudo dolce (o prosciutto cotto), 1 uovo.**

Preparazione:

1. Tagliare il filetto in 6 tronchetti, insaporirli con un sale aromatico.
2. Inserire nel boccale la farfalla, versare l'olio e disporre i tronchetti di filetto, cuocere: **3 min. temp.Varoma vel.1**.
3. Aprire il coperchio, girare la carne dall'altro lato e rosolare ancora: **3 min. temp.Varoma vel.1**. Togliere e mettere da parte.
4. Togliere la farfalla ed insaporire gli asparagi: **3 min. 100° vel.3**. Togliere e mettere da parte.
5. Tirare la pasta sfoglia e ricavarne 6 quadrati.
6. Avvolgere la carne nel prosciutto, appoggiare sulla sfoglia e ricoprire con un poco d'asparagi.
7. Spennellare i bordi con l'uovo sbattuto, richiudere il fagottino unendo i quattro angoli del quadrato. Spennellare il fagottino con l'uovo sbattuto e cuocere in forno caldo per **30 min.**.

**ROLLÈ DI BRANZINO CON NASTRI DI VERDURE**

Ingredienti per **4** persone:

**4 branzini (circa 350g. cad), 300g di carote, 300g di zucchine, 2 ciuffi di spinaci, 120g di fumetto di pesce, 4 fettine lunghe e sottili di pancetta tesa, 30g d'olio extra vergine d'oliva, 1 noce di burro, 1 cucchiaio di maizena, 40g di brandy o vino bianco secco, 700g d'acqua, sale e pepe q.b., una citronette (preparata con olio, succo di limone e sale).**

Preparazione:

1. Sfilettare i branzini e da ognuno ricavarne due filetti.
2. Lavare le verdure, tagliare le zucchine e le carote a liste lunghe, formando dei nastri, utilizzare la mandolina o il pelapatate e sistemarle nel vassoio a Varoma.
3. Stendere su un filetto due foglie di spinaci, salare, pepare e aggiungere un filo d'olio extra vergine d'oliva. Coprire con l'altro filetto, arrotolare e legare con una fettina di pancetta e filo refe.
4. Imburrare la campana del Varoma e sistemarvi i 4 rollè. Appoggiare il vassoio con le verdure. Versare l'acqua nel boccale, il sale e a piacere aggiungere una fettina di limone, posizionare il Varoma e cuocere: **20 min. temp.Varoma vel.2**.
5. A cottura ultimata, svuotare il boccale e mettere il fumetto di pesce, le noci di burro, la maizena, il vino bianco o il brandy: **4 min. 100° vel.3-4**.
6. Servire su ogni piatto un rollè di pesce irrorato con un cucchiaio di salsa delicata e accompagnato con i nastri di verdure, tiepidi ed insaporiti con un cucchiaino di citronette.

**TERRINA DI PESCE**

Ingredienti:

**600g di polpa di nasello, 2 filetti di sogliola, 14 gamberetti, 250g di filetto di salmone, 100g di vino bianco, 2 porri, erba cipollina, 20g d'olio extra**

**vergine d’oliva, 1 rametto di menta, 1 cucchiaio di semi di finocchio, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 1 dose di maionese vedi ricetta base, sale e pepe q.b..**

Preparazione:

1. Mondare i due porri, aprirli a nastro di 8-10 cm circa, e scottarli in acqua bollente, toglierli e farli asciugare su carta assorbente.
2. Tagliare i filetti di sogliola a lista di 4-5 cm, tagliare il nasello a tocchi, unire gamberi e salmone precedentemente puliti e farli marinare per un’ora in una terrina con vino, pepe, sale e i semi di finocchio.
3. Preparare un trito d’erbe (prezzemolo, erba cipollina e menta) e mettere da parte.
4. Oliare una terrina e foderarla con i porri. Disporre a scacchiera i vari pezzi di pesce lasciando da parte i gamberetti, spolverare con un po’ di trito d’erbe. Fare uno strato con i gamberi, spolverare con le erbe e ripetere l’operazione fino ad esaurimento del pesce.
5. Chiudere la terrina con un ultimo strato di porro a nastro e irrorare con un filo d’olio extra vergine d’oliva.
6. Cuocere a bagnomaria in forno preriscaldato a **180° per circa 20 min.**.
7. Togliere la terrina dal forno, scolare il liquido che si è formato nella terrina, farlo restringere nel boccale: **5 min. temp.Varoma vel.2**, unire un po’ di prezzemolo tritato e mescolarlo (freddo) alla maionese.
8. Servire.

**ROTOLO DI CARNE**

Ingredienti:

**1 fetta grande e sottile di vitello (600-700g), trito d’aromi con aglio, sale, rosmarino e salvia, 4-5 fette di speck, 50g di fontina a bastoncini.**
**PER IL SUGO: 150g misti di succo di limone e arancia, 50g di vino bianco, 20g d’olio extra vergine d’oliva.**

Preparazione:

1. Stendere la carne, ricoprirla con le fettine di speck ed i bastoncini di fontina; arrotolare e fermare con dello spago da cucina.
2. Insaporire il rotolo con il sale e gli aromi e posizionarlo nella campana del Varoma.
3. Versare nel boccale il vino e il succo degli agrumi, posizionare il Varoma e cuocere: **60 min. temp.Varoma vel.1**. Togliere e mettere da parte.
4. Unire nel boccale l’olio ed emulsionare: **10 sec. vel.3**.
5. Tagliare il rotolo a fette e servire con il sugo.

**CHARLOTTE DI POLENTA**

Ingredienti:

**1 dose di polenta vedi ricettario base, 1 dose di besciamella vedi ricettario base, 150g di fontina a fette, 30g di burro, 400g di polpa di lepre tritata, 30g d’olio extra vergine d’oliva, 1 carota, 200g di vino rosso corposo, 1**

**cipolla, 1 costa di sedano, 2 cucchiai di concentrato di pomodoro, 200g di brodo, 100g di vino rosso robusto, sale e pepe q.b..**

Preparazione:

1. Preparare una polenta come da ricettario base e farla raffreddare.
2. Preparare una dose di besciamella, come da ricettario base.
3. Mettere nel boccale olio, burro, cipolla, sedano e carota: **3 min. 100° vel.4**, inserire la farfalla, aggiungere la carne di lepre tritata, rosolare: **10 min. 100° vel.1**.
4. Sfumare con il vino, ed unire un mestolo di brodo vegetale, cuocere: **40 min. 100° vel.1**, aggiustare di sale e pepe.
5. A cottura ultimata, unire la besciamella, amalgamare bene.
6. Dalla polenta fredda tagliare 2 dischi dello stesso diametro dello stampo. Tagliare inoltre tante fettine della larghezza di 12x13 cm.
7. Imburrare uno stampo e foderare i bordi ed il fondo con fette di polenta.
8. Fare uno strato di fette di fontina, poi proseguire con uno strato di ragù e ricoprire con un altro disco di polenta, ripetere fino alla fine degli ingredienti, devono risultare tre strati (cioè tre dischi).
9. Pressare bene, coprire con un foglio di carta del tipo alluminio.
10. Gratinare in forno preriscaldato a **200° per 20 min.**.

## SORBETTO ALLO SPUMANTE

Ingredienti:

**½ litro di spumante, la scorza di mezza arancia, la scorza di mezzo limone, 200g di zucchero, 250g d'acqua minerale naturale, un albume.**

Preparazione:

1. Versare nel boccale acqua, zucchero, le scorze di limone ed arancio: **5 min. 90° vel.1**.
2. Lasciare raffreddare completamente, unire lo spumante e togliere le scorze.
3. Versare il tutto in un recipiente largo e basso, e mettere nel congelatore per almeno una notte.
4. Al momento di servire dividerlo in pezzi, metterlo nel boccale con l'albume: **30 sec. vel.9** aiutandosi con la spatola e servire.

## BUDINO FREDDO DI GIANDUIA

Ingredienti per **4** persone:

**2 uova intere + 1 tuorlo, 120g di zucchero, 100g di biscotti secchi, 50g di nocciole tostate, 70g di cacao amaro, 70g di burro morbido.**

Preparazione:

1. Mettere nel boccale nocciole e biscotti, tritare: **10 sec. vel.5** e mettere da parte.

2. Preparare lo zucchero a velo, unire il burro morbido e montare: **15 sec. vel.5-6**; unire uova e cacao: 10 sec. vel. 4. Aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento il trito di nocciole e biscotti: **20 sec. vel.4-5** spatolando.
3. Disporre il composto in uno stampo da budino foderato con carta trasparente.
4. Riporlo in frigorifero per almeno **tre ore**, sformare e servire tagliato a fette.

A piacere accompagnare ogni fetta con panna montata o con fette di mandarino pelato a vivo.

**DOLCE SORPRESA**

Ingredienti per **6** persone:

**PER LA PASTA: 500g di farina, 250g di latte, 60g di burro, 15g di lievito di birra, 3 tuorli.**
**PER la farcia: 1 dose di crema pasticcera come da ricettario base, 50g di mandorle a lamelle, 2 mele, 30g di zucchero, la buccia di 1 limone grattugiata.**

Preparazione:

1. Mettere nel boccale latte, lievito ed un cucchiaio di zucchero: **10 sec. vel.2**, unire il burro morbido, la farina, i tuorli ed un pizzico di sale: **30 sec. vel.5-6 e 1 min. di Spiga**.
2. Mettere a lievitare in luogo caldo per circa **3 ore**.
3. Stendere la pasta e cospargerla di crema pasticcera fredda, unire le mele sbucciate tagliate a fettine, la buccia del limone e le mandorle.
4. Arrotolare la pasta su se stessa (a chiocciola). Incidere sopra alcuni tagli e lasciare lievitare per **45 minuti** circa coperta da carta forno.
5. Cuocere in forno preriscaldato a **180° per 30-40 min.**.

**CORONA DI FRUTTA E PANNA**

Ingredienti:

**frutta mista (fragole, ciliegie, pere, noci, arance, ananas, banane, …), 1 fetta di Pan di Spagna, 100g di meringhe, ½ litro di panna fresca per dolci, liquore leggero per bagnare il pan di Spagna, 100g di zucchero.**

Preparazione:

1. Preparare il pan di Spagna come da ricettario base.
2. Fare una macedonia con la frutta, metterla a macerare con 1-2 cucchiai di zucchero per circa **mezz'ora**.
3. Montare la panna con 100g di zucchero come da ricettario base.
4. Tagliare una fetta di pan di Spagna, sistemarla in un piatto da portata ed irrorarla con il liquore. Aggiungere la frutta livellandola. Coprire il tutto con la panna montata e le meringhe sbriciolate.
5. Decorare il dolce con fragole, chicchi d'uva, kiwi a fette formando una corona.
6. Servire ben fredda.

**1981**

**OLIVE IN PASTA BRISÈ**

Ingredienti per **4** persone:

**230g di farina, 20g di parmigiano, 100g di burro morbido, 50g d'acqua fredda, 200g d'olive snocciolate.**

Preparazione:

1. Grattugiare il parmigiano: **20 sec. vel.Turbo**.
2. Versare nel boccale la farina, burro ed acqua: **15 sec. vel.4**.
3. Far riposare la pasta in frigorifero per 15 minuti.
4. Sgocciolare e lasciar asciugare le olive.
5. Stendere la pasta in una sfoglia sottile; tagliarla a quadratini e avvolgere le olive formando con le mani delle palline.
6. Sistemarle in una teglia ricoperta di carta da forno distanziate fra loro e cuocere in forno preriscaldato a **180°-200° per 15-20 min.**, dovranno risultare dorate.
7. Servire calde o fredde.

**MEDAGLIONI MARINI**

Ingredienti per **10** persone:

**10 fette di pancarrè, 1 scatola di tonno da 200g, 150g di mascarpone, poca pasta d'acciughe, 50g di salmone affumicato.**
**PER DECORARE: qualche cucchiaio di caviale o uova di lompo o riccioli di burro, qualche ciuffetto di barba verde di finocchio.**

Preparazione:

1. Ricavare da ogni fetta di pancarrè un disco zigrinato o un fiore usando l'apposito stampino.
2. Mettere nel boccale il tonno sgocciolato e la pasta d'acciughe: **10 sec. vel.5**, aggiungere il mascarpone: **20 sec. vel.5-7 spatolando**.
3. Spalmare ogni disco di pancarrè con la mousse di tonno.
4. Creare un fiore usando il salmone per formare dei petali e mettendo al centro del caviale e un ricciolo di burro.
5. Decorare con un filetto di barba di finocchio e servire.

**STREGHE**

Ingredienti per **4** persone:

**50g di strutto o margarina, 250g d'acqua tiepida, 1 cubetto di lievito di birra, 300g di farina 00, 50g d'olio extra vergine d'oliva, 2 cucchiai di semi di sesamo, 2 cucchiai di semi di papavero.**

Preparazione:

1. Inserire nel boccale acqua e strutto: **30 sec. 40° vel.4**. Aggiungere il lievito e la farina: **30 sec. vel.6 e 30 sec. vel.Spiga**.
2. Lasciare lievitare l'impasto almeno **30 minuti**.
3. Tirare la pasta usare la macchinetta fino a spessore 4.
4. Tagliare con una rotella per ottenere dei rettangoli di 10x5 cm circa.
5. Spennellarli con l'olio e cospargerli con i semi.
6. Cuocere in forno a **180°-200° per 7-8 min.**.

Consiglio: sono ottime farcite con salumi e formaggi per un piacevole spuntino.

**TIMBALLO PER UNA FESTA**

Ingredienti per **12** persone:

**500g di riso per risotti, 500g di piselli finissimi (surgelati), 500g di manzo tritato, 600g di cipolle, 130g di burro, 80g d'olio extra vergine d'oliva, 150g di vino bianco secco, 200g di mozzarella, 130g di parmigiano grattugiato, 800g di brodo (per cuocere il riso), sale e pepe q.b., pane grattugiato q.b., ½ dose di besciamella.**

Preparazione:

1. Tritare la mozzarella e mettere da parte.
2. Tritare una cipolla media: **10 sec. vel.3**; unire 60g di burro: **4 min. 100° vel.4**. Inserire la farfalla, aggiungere i piselli, aggiustare di sale e cuocere: **15 min. 100° vel.1**; se occorre aggiungere 50g d'acqua.
3. A cottura ultimata i piselli dovranno essere quasi asciutti, versarli in una terrina capiente.
4. Togliere la farfalla, mettere nel boccale le cipolle, tritarle, unire 40g d'olio e rosolare: **4 min. 100° vel.4**; rimettere la farfalla, unire la carne, aggiustare di sale e pepe: **5 min. 100° vel.1**.
5. Preparare un risotto bianco: rosolare cipolla e burro: **3 min. 100° vel.4**; inserire la farfalla, unire il riso: **2 min. 100° vel.1**. Sfumare con il vino, aggiungere il brodo e cuocere: **10-12 min. 100° vel.1**. Unire il risotto nella ciotola con i piselli, aggiungere mozzarella e parmigiano e mescolare bene.
6. Preparare una besciamella come da ricettario base e versarla nella terrina con il riso condito ed amalgamare bene.
7. In una teglia antiaderente, imburrata e cosparsa di pan grattato, porre metà del preparato di riso, sistemarvi sopra la carne in uno strato omogeneo, coprire con il riso rimasto, compattare il timballo e cospargerlo con pane grattugiato e fiocchetti di burro.
8. Cuocere in forno a **180° per 40 min.** circa.
9. Sfornare tiepido e servire.

**MINESTRA DI FAVE E CARCIOFI**

Ingredienti per **4** persone:

**450g di fave fresche o una confezione da 450g di fave surgelate, 2 grosse cipolle, 1 gambo di sedano, 100g d'olio extra vergine d'oliva, 5 carciofi, il succo di 1 limone, 30g di parmigiano, sale q.b..**

Preparazione:

1. Pulire i carciofi, tagliarli a spicchi e metterli a bagno in acqua, sale e succo di limone.
2. Soffriggere nel boccale le cipolle a fette, il sedano a pezzetti: **3 min. 100° vel.1**.
3. Aggiungere le fave e cuocere: **20 min. 100° vel.1**.
4. Unire i carciofi e cuocere: **15 min. 100° vel.1**. Mantecare con il parmigiano e a piacere aggiungere peperoncino.
5. Servire la minestra calda accompagnata da crostini di pane.

**MEDAGLIONI VEGETARIANI CON SALSA AL POMODORO E GAMBERONI**

Ingredienti per **8** persone:

**PER LA PASTA: 300g di farina, 3 uova, 1 cucchiaio d'olio extra vergine d'oliva.**
**PER LA BESCIAMELLA: 500g di latte, 80g di farina, 30g di burro, 1 bustina di zafferano, ½ cucchiaino di sale.**
**PER LA SALSA: 500g di pomodori freschi e pelati, 2 cipollotti, sale e pepe q.b..**
**PER IL RIPIENO: 2 zucchine, 2 carote, 500g d'asparagi, 50g di parmigiano grattugiato.**
**PER GUARNIRE: 12 gamberoni, 12 fette di prosciutto cotto.**

Preparazione:

**Per la pasta:**

1. Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: **30 sec. vel.6**. Togliere e mettere da parte.

**Per la besciamella:**

1. Mettere tutti gli ingredienti nel boccale: **7 min. 90° vel.4** (deve risultare densa).
2. Versare in una ciotola e lasciare raffreddare mescolando saltuariamente.

**Per la salsa al pomodoro:**

1. Tritare i cipollotti: **10 sec. vel.Turbo**.
2. Aggiungere i pomodori o i pelati: **30 sec. vel.5 e 10 sec. a vel.Turbo**, aggiustare di sale e pepe, unire 20g d'olio e cuocere: **10 min. 100° vel.1**.
3. Versare il contenuto in una ciotola e lasciar raffreddare.
4. Pulire e lavare le verdure e tagliarle a bastoncini sottili.
5. Mettere le carote nel cestello, gli asparagi nella campana del Varoma e le zucchine nel vassoio.
6. Versare 600g d'acqua nel boccale, un pizzico di sale, inserire il cestello, posizionare il Varoma e cuocere: **18-20 min. temp.Varoma vel.2**.
7. Tirare molto sottile la pasta, fare 24 dischi di circa 10-12 cm di diametro, scottarli per **1 min.** circa in molta acqua salata, scolarli su un panno.
8. Imburrare una teglia, versarci qualche cucchiaio di salsa, appoggiare, senza sovrapporre i dischi di pasta, su ognuno mettere un cucchiaio di besciamella, uno strato di verdure miste e continuare fino ad esaurimento degli ingredienti. L'ultimo strato deve essere di pasta.

9. Versare sopra ogni medaglione della salsa di pomodoro in modo che scenda sui lati, completare con fiocchetti di burro e parmigiano.
10. Gratinare in forno per **20 min. a 180°**.
11. Aggiungere i gamberoni, puliti e lavati, avvolti in una fetta di prosciutto e terminare la cottura per altri **10 min.** e servire.

**TAGLIOLINI PRIMAVERA CON GAMBERETTI**

Ingredienti per **4** persone:

**250g di tagliolini all'uovo, 400g di code di gamberi, 2 zucchine tenere e sode, 200g di panna fresca o 150g di latte, 70g di parmigiano grattugiato, 1 cucchiaino colmo di curry, 20g di Cognac, 50g d'olio extra vergine d'oliva, ½ scalogno, ½ spicchio d'aglio, sale e pepe q.b..**

Preparazione:

1. Sgusciare le code di gambero, tranne una decina e metterle da parte.
2. Lavare le zucchine e tagliarle un po' più grosse di un fiammifero, eliminando la parte centrale.
3. Soffriggere nel boccale scalogno e 30g d'olio: **3 min. 90°-100° vel.4**, aggiungere le zucchine: **4 min. 100° vel.1**. Togliere e mettere da parte in caldo.
4. Inserire nel boccale aglio ed il rimanente olio: **2 min. 100° vel.1**, unire i gamberi, aggiustare di sale e pepe, rosolare: **3-4 min. 100° vel.1**, spruzzarli di Cognac. Versare in una ciotola e mettere da parte in caldo.
5. Preparare una salsina, mettendo nel boccale panna o latte, curry, sale e pepe: **4 min. 90° vel.3**, aggiungere il parmigiano e amalgamare: **5 sec. vel.5**.
6. Scolare i tagliolini al dente, condirli con la salsa, disporli a nido su un piatto da portata, al centro mettere i gamberi e intorno ai filetti di zucchine.

**RISOTTO INDONESIANO**

Ingredienti per **4** persone:

**350g di riso Basmati, 300g di gamberi, 50g di polpa di granchio, 2 uova, 800g d'acqua, 100g di vino bianco, 1 dado bimby, 1 cipolla, 1 spicchio d'aglio, 1 mazzolino di prezzemolo, 50g d'olio extra vergine d'oliva, 30g di burro, peperoncino piccante, sale e pepe q.b..**

Preparazione:

1. Fare una frittatina con le uova, sale e pepe.
2. Friggere con poco olio e un poco di cipolla. Mettere da parte e quando è fredda tagliarla a striscioline.
3. Rosolare nel boccale cipolla, aglio, polpa di granchio ed olio: **3 min. 100° vel.2**.
4. Inserire la farfalla, unire i gamberi ed il peperoncino: **3 min. 100° vel.1**. Togliere i gamberi e metterli da parte, lasciare nel boccale il sugo.
5. Aggiungere il vino bianco, l'acqua bollente ed il dado, aggiustare di sale. Introdurre il cestello con il riso, cuocere: **15-16 min. 100° vel.2**.

6. Versare il risotto in una pirofila, aggiungere i gamberi tenuti a parte, le striscioline di frittata, e per ultimo il sugo del boccale, aggiustare di sale e pepe, irrorare con un filo d'olio extra vergine d'oliva e servire.

**POLLO RIPIENO**

Ingredienti per **4** persone:

**4 cosce di pollo disossate, 150g di prosciutto cotto, 100g di salsiccia, 1 uovo, 50g di parmigiano, 80g di burro, 100g di Brandy, 1 spicchio d'aglio, 1 cucchiaino di farina, qualche cucchiaio di pangrattato, un mestolo di brodo, sale e pepe q.b..**

Preparazione:

1. Salare e pepare le cosce battendole per appiattirle.
2. Tritare il prosciutto: **2-3 colpi di Turbo**, unire la salsiccia, l'uovo, il parmigiano ed il pangrattato: **30 sec. vel.4**.
3. Riempire le cosce con il composto e legarle.
4. Soffriggere nel boccale 50g di burro ed aglio: **3 min. 100° vel.1**.
5. Posizionare la farfalla, sistemare le cosce nel boccale, spruzzarle con il Brandy e sfumare: **2 min. temp.Varoma vel.1**.
6. Aggiungere 1 mestolo di brodo e cuocere: **30 min. 100° vel.1**.
7. A cottura ultimata sistemare le cosce su un piatto da portata caldo, lasciando il sughetto nel boccale.
8. Unire il burro rimasto e la farina: **3 min. 100° vel.4**. Versare il sugo sulle cosce di pollo e servire.

**MEDAGLIONI DI POLENTA AL RAGÙ**

Ingredienti per **4** persone:

**380g di farina gialla, 1 cucchiaio d'olio extra vergine d'oliva, ½ cucchiaio di sale grosso, 1 litro e ½ d'acqua, 300g di carne tritata, 80g di cipolla-sedano-carota, 50g d'olio, 50g di vino rosso, 500g di passata di pomodoro, sale q.b..**

Preparazione:

1. Preparare la polenta come da ricettario base; e metterla in una teglia con bordi bassi a raffreddare.
2. Ricavare dei medaglioni utilizzando il misurino e sistemarli in una teglia da forno, cuocere in forno a **250° per 10 min.**.
3. Preparare il ragù alla bolognese come da ricettario base (molto ristretto).
4. Servire i medaglioni molto caldi, aggiungendo un cucchiaio di ragù su ognuno di loro.

Servire caldi.
Consiglio: possono essere serviti come antipasto o come secondo.

**ROTOLO DI TACCHINO FARCITO**

Ingredienti per **4** persone:

**500g di fesa di tacchino in una sola fetta sottile, 100g di funghi, 70g di prosciutto cotto, 30g di pancetta, 2 fette di pancarrè, 2 tuorli, 2 cucchiai di parmigiano, sale e pepe q.b..**

Preparazione:

1. Stendere la fetta sul piano di lavoro e farcirla con gli ingredienti tritati.
2. Arrotolarla e chiuderla a caramella con carta alluminio.
3. Posizionarla nel Varoma ed eventualmente contornarla con patate a tocchi.
4. Servire il rotolo tagliato a fette, irrorato con il suo sughetto di cottura addensato con ½ cucchiaio di fecola e 30g di burro, contornato con le patate.

**CIPOLLINE SPEZIATE ALLA BIRRA**

Ingredienti per **4** persone:

**30g d'olio extra vergine d'oliva, 200g di birra scura, 500g di cipolline, 3 foglie d'alloro, scorza di mezza arancia, mezzo cucchiaio di semi di coriandolo, 3 chiodi di garofano, 1 pezzetto di cannella, 1 cucchiaio di pepe rosa in grani, 20g di zucchero di canna, sale q.b..**

Preparazione:

1. Soffriggere l'olio: **2 min. 100° vel.1**.
2. Inserire la farfalla, le cipolline, la scorza d'arancia, sale, alloro e spezie: **3 min. temp.Varoma vel.1**: unire la birra e cuocere: **15 min. temp.Varoma vel.1**.
3. A cottura ultimata togliere la scorza d'arancia e l'alloro: versare lo zucchero e cuocere: **3 min. temp.Varoma vel.1**.
4. Servire le cipolline come contorno ad un secondo di carne.

**TORTA MACEDONIA**

Ingredienti per **6** persone:

**250g di farina, 100g di burro, 100g di zucchero, ½ bustina di lievito, 4 uova, 5 cucchiai di confettura di lamponi o amarene, 1 mela, 1 pera, 250g di succo di mela, zucchero a velo per decorare.**

Preparazione:

1. Inserire nel boccale la farfalla, versare il succo di mela, e aggiungere la pera e la mela sbucciate e tagliate a fettine: **5 min. 80° vel.1**. Lasciar raffreddare la frutta nel liquido versandola in una terrina.

2. Inserire nel boccale uova, zucchero, farina, lievito e burro ammorbidito: **30 sec. vel.4**.
3. Imburrare ed infarinare uno stampo di 25-26 cm di diametro. Versare metà dell'impasto livellandolo con la spatola.
4. Distribuirvi sopra uno strato uniforme di confettura, scolare la frutta dallo sciroppo di cottura, unirla al resto dell'impasto e distribuirlo sullo strato di confettura.
5. Cuocere in forno preriscaldato a **180° per 30-40 min.** circa.
6. Sformare la torta, lasciarla intiepidire e cospargerla di zucchero a velo.

**CREPES DOLCI**

Ingredienti per **6** persone:

**PER LA CREMA: ½ litro di latte, 4 tuorli, 30g di farina, 100g di zucchero, 20 amaretti, scorza di un'arancia.**
**PER LA SALSA: 100g di marmellata d'arancia, 50g do Contreau, 1 cucchiaio d'acqua, zucchero a velo.**

Preparazione:

1. Preparare delle crepes come da ricettario base, aggiungendo un pezzetto di scorza d'arancia ed un cucchiaio di zucchero nell'impasto.
2. Riempire le crepes con una crema pasticcera vedi ricettario base, unendo la buccia d'arancia e gli amaretti sbriciolati.

**Per la salsa:**

1. Mettere tutti gli ingredienti nel boccale e cuocere: **3 min. 50° vel.3**.
2. Servire le crepes su un piatto da portata, versarvi la salsa e spolverizzare con zucchero a velo.

**TORTA DEGLI ADDOBBI**

Ingredienti per **6** persone:

**1 litro di latte, 200g di riso, 300g di zucchero, 200g di mandorle spellate e tritate finissime, 4 uova, scorza di limone grattugiata, 100g di cedro candito tagliato a dadini, sale q.b..**

Preparazione:

1. Mettere nel boccale 100g di zucchero, il cedro: **20 sec. vel.7** e mettere da parte.
2. Aggiungere le mandorle e uova: **30 sec. vel.9** e mettere da parte.
3. Posizionare la farfalla ed inserire latte e sale: **10 min. 100° vel.1**. Unire il riso: **15 min. 100° vel.1**, aggiungere il rimanente zucchero e lasciare intiepidire.
4. Unire gli ingredienti messi a parte e la scorza grattugiata del limone: **20 sec. vel.2** aiutandosi con la spatola.
5. Versare il composto in una tortiera (diam. di 28 cm) foderata di carta forno e cuocere in forno preriscaldato a **200° per 45 min.** circa.
6. A cottura ultimata, sformarla tiepida e servirla subito o completamente fredda.

A piacere irrorare di liquore Sassolino.

## SOUFFLÉ DI GIANDUIA IN CROSTA

Ingredienti:

**PER LA PASTA BRISÈ: 50g d'acqua fredda, 200g di farina, 100g di margarina, 40g di zucchero, sale q.b..**
**PER IL SOUFFLÈ: 30g di latte, 100g di zucchero, 50g di burro, 50g farina, 4 uova, 20g di nocciole tostate, 70g di cioccolato fondente.**

Preparazione:

**Per la pasta:**

1. Preparare la pasta come da ricettario base, aggiungendo anche lo zucchero: **15 sec. vel.6**.
2. Riporre in frigorifero e far riposare per almeno **30 min.**.
3. Foderare completamente con la pasta uno stampo da soufflè (sia il fondo che le pareti).

**Per il soufflè:**

1. Mettere il cioccolato e le nocciole nel boccale, tritare: **10 sec. vel.8**; togliere dal boccale e tenere da parte.
2. Versare nel boccale latte, zucchero, burro e farina: **6 min. 80° vel.4**. Unire il trito di cioccolato e nocciole e far raffreddare. Aggiungere le uova una mescolando: **20 sec. vel.4-5**.
3. Versare il composto nello stampo da soufflè, precedentemente unto e foderato con la pasta brisè.
4. Cuocere in forno caldo a 180° **per 35-40 min.**.

Consiglio: si possono fare dei mini stampi monodose e servire i soufflè una volta cotti con una salsa allo zabaione.

## CALZONCELLI DOLCI

Ingredienti per **6** persone:

**PER L'IMPASTO: 500g di farina, 150g di vino bianco, 50g d'olio extra vergine d'oliva, 50g di zucchero.**
**PER IL RIPIENO: 500g di mandorle pelate, 350g di zucchero, 120 d'acqua, 1 bustina di vanillina, buccia di un limone.**

Preparazione:

**Per il timballo:**

1. Buttare con le lame in movimento a **vel.6**, le mandorle precedentemente pelate e ben asciutte. Tritare finemente: **30 sec. vel.8** e mettere da parte.
2. Senza lavare il boccale, mettere zucchero e buccia di limone, tritare: **30 sec. vel.8**; aggiungere l'acqua e cuocere: **11 min. 100° vel.3**, unire le mandorle tritate, la vanillina e cuocere: **1 min. 100° vel.4**. Mettere da parte a raffreddare.
3. Nel boccale pulito, preparare l'impasto inserendo tutti gli ingredienti: **30 sec. vel.6** e **2 min. vel.Spiga**.
4. Stendere l'impasto e tirare delle sfoglie non troppo sottili.

5. Distribuire il ripieno e formare dei panzerottini, friggerli in abbondante olio, passarli nello zucchero semolato e servire ben caldi.

**DOLCE DESSERT**

Ingredienti per **6** persone:

**100g di mascarpone, 50g di burro morbido, 1 tuorlo, 40g di cacao amaro, 100g di zucchero, 100g di biscotti secchi, 30g di Brandy.**
**PER LA FARCITURA: 100g di cocco grattugiato essiccato (o cocco fresco), 250g di ricotta, 30g di gocce cioccolato, 20g di Brandy, 30g di zucchero a velo, 8 biscotti frollini tondi.**

Preparazione:

1. Inserire nel boccale i biscotti secchi: **2-3 colpi di Turbo** e mettere da parte.
2. Inserire la farfalla, unire lo zucchero, il tuorlo e il burro: **30 sec. vel.3**.
3. Aggiungere il mascarpone, il cacao e il brandy: **30 sec. vel.3**; versare il composto in una ciotola e mettere in frigorifero.
4. Mettere nel boccale ricotta, zucchero, gocce di cioccolato, brandy, metà cocco: **20 sec. vel.2**.
5. Inumidire degli stampini monoporzione con il brandy, aggiungere un cucchiaio colmo di composto al cacao, inserire al centro la farcitura alla ricotta e chiudere con un frollino.
6. Coprire gli stampini con la pellicola e metterli in frigorifero o per **30 min.** in freezer prima di servire. Decorare spolverizzando di cocco.

Consiglio: potete servire il composto al cacao senza la farcitura di ricotta accompagnandolo con gelato alla crema.

**1990**

**STRUDEL SALATI**

Ingredienti per **6** persone:

**250g di semola di grano duro, 120g d'acqua, 20g d'olio extra vergine d'oliva, 100g di prosciutto di Praga tagliato a fette sottili, 100g di provolone dolce tritato, 100g di speck tagliato a fette sottili, 100g di formaggio Brie, 20g di semi di sesamo, 20g di semi di papavero, 1 albume, sale q.b..**

Preparazione:

1. Inserire nel boccale semola, acqua, olio e sale: **30 sec. vel.4**. Far riposare la pasta in frigo per **30 min.**.
2. Stendere la pasta molto sottile, ritagliare dalla sfoglia dei quadrati di 10 cm di lato.
3. Spennellare il bordo con un po' d'albume leggermente sbattuto, quindi disporre su alcuni quadrati le fette di prosciutto e il trito di provolone. Sugli altri quadrati mettere le fette di speck e le fette di Brie.

4. Arrotolare i quadrati di pasta facendo aderire bene i bordi. Spennellare la superficie con l'albume e cospargere gli strudel al prosciutto con semi di papavero e quelli di speck con semi di sesamo.
5. Cuocere in forno preriscaldato a **180° per 15 min.**.
6. Servire ben caldi.

**PANE IN CASSETTA**

Ingredienti per **6** persone:

**600g di farina (oppure 300g d'integrale + 200g di bianca + noci o altri ingredienti), 70g d'olio extra vergine d'oliva, 30g di strutto, 1 cucchiaino di sale, 1 cucchiaino di malto, 270g d'acqua, 1 cubetto di lievito di birra.**

Preparazione:

1. Mettere nel boccale acqua, zucchero, malto, strutto e olio: **10 sec. vel.4-5**.
2. Aggiungere il lievito: **10 sec. vel.2**. Unire la farina e il sale, impastare: **30 sec. vel.4-5 e min. vel.Spiga**.
3. Mettere l'impasto a lievitare a campana per **40 min.** circa.
4. Stendere l'impasto nello stampo (non deve superare la metà della capienza dello stampo) e lasciarlo nuovamente lievitare in luogo caldo per circa **un'ora**.
5. Infornare a **190° per circa 40 min.**. A cottura ultimata sformare il pane e lasciarlo raffreddare per **20 min.** circa.

**KRAFEN AL FORMAGGIO**

Ingredienti per **6** persone:

**250g di farina, 30g di burro, 80g di parmigiano grattugiato, 1 uovo, 70g di latte, 20g di lievito di birra, sale e pepe q.b., olio di semi di girasole olio d'oliva per friggere, 20g di parmigiano per spolverizzare.**

Preparazione:

1. Mettere tutti gli ingredienti nel boccale e impastare: **30 sec. vel.4-5**, poi **1 min. a Spiga**.
2. Togliere e far lievitare per circa **1 ora**.
3. Preparare delle palline con l'impasto della misura di una noce.
4. Fare lievitare ancora per **30 min.**.
5. Friggere nell'olio bollente, passarle nel parmigiano grattugiato e servire.

Si possono servire anche con una salsa di pomodoro.

**CRESPELLE ALLE VERDURE**

Ingredienti per **6** persone:

**1 dose di crepes come da ricettario base.**
**PER IL RIPIENO: 1 peperone, 2 zucchine, 1 carota, 1 cipolla piccola, 50g di piselli, 40g d'olio extra vergine d'oliva, 250g di ricotta, 50g di parmigiano, 50g di burro, sale q.b..**

Preparazione:

1. Preparare le crepes e metterle da parte.
2. Tritare le verdure, mondate e lavate: **20 sec. vel.7**, unire i piselli, l'olio e cuocere: **15 min. 100° vel.1**.
3. Lasciare raffreddare, unire la ricotta ed il parmigiano, un pizzico di sale e amalgamare: **10 sec. vel.2**.
4. Riempire le crepes con il composto ottenuto, arrotolarle, disporle in una pirofila imburrata, condire con un fiocchetto di burro, gratinare in forno a **180°-200° per 15-20 min.**.

Servire calde.

## RISOTTO CON PORRO, PEPERONE E LATTUGA

Ingredienti per **4** persone:

**350g di riso, 1 peperone (o alcuni pezzi di colori diversi), 1 porro, 1 cuore di lattuga, 900g d'acqua, 50g di vino bianco, 1 dado Bimby, 30g d'emmenthaler grattugiato (o pecorino), sale e pepe q.b..**

Preparazione:

1. Tagliare il peperone e la lattuga a listarelle.
2. Eliminare la parte verde del porro e tagliarlo a rondelle sottili.
3. Inserire la farfalla, versare l'olio, il sale e il pepe, i peperoni e cuocere: **2 min. 100° vel.1**. Unire le altre verdure e farle stufare per altri **5 min. 100° vel.1**.
4. Aggiungere il riso e tostare: **2 min. 100° vel.1**, sfumare con il vino: **2 min. 100° vel.1**, aggiungere l'acqua e il dado, continuare la cottura per altri: **13-15 min. 100° vel.1**.
5. Versare il riso in una pirofila, mantecare con formaggio e burro. Servire caldo.

## TAGLIATELLE AL CACAO

Ingredienti per **6** persone:

**PER LA PASTA: 300g di farina 0, 1 cucchiaio da tavola di cacao amaro, 3 uova, 1 filo d'olio extra vergine d'oliva.**
**PER IL SUGO: 1 bustina di funghi secchi, 100g di prosciutto cotto, 100g di speck, 100g passata di pomodoro, 1 spicchio d'aglio, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 50g d'olio extra vergine d'oliva, 50g di Brandy, sale q.b..**

Preparazione:

1. Inserire nel boccale farina e cacao: **4-5 sec. vel.2**, aggiungere le uova e l'olio impastare: **30 sec. vel.6** e **1 min. vel.Spiga**.
2. Lasciare riposare l'impasto per **1 giorno** in frigorifero poi fare delle tagliatelle grandi.

**Per il sugo:**

1. Ammollare i funghi in acqua.
2. Inserire nel boccale con le lame in movimento a **vel.5** prosciutto cotto, speck e funghi ben strizzati e mettere da parte.
3. Soffriggere nel boccale olio, aglio: **3 min. 90° vel.3**, aggiungere la passata di pomodoro, il composto messo da parte, il Brandy, 100g d'acqua dei funghi e sale, cuocere: **10 min. 90° vel.1**.
4. Condire le tagliatelle cotte a parte e scolare con il sugo e prezzemolo.

A piacere si può aggiungere al sugo una dose di panna da cucina.

## GNOCCHI DI PATATE AL FORNO

Ingredienti per **6** persone:

**800g di patate, 200g di farina, 90g di parmigiano grattugiato, sale e pepe q.b., 300g di pomodorini ciliegia, 1 busta di funghi porcini, 2 zucchine circa 150g, 1 spicchio d'aglio, 1 scalogno, 200g di brodo vegetale Bimby, 30g d'olio extra vergine d'oliva.**

Preparazione:

1. Tagliare le patate a rondelle e sistemarle nel cestello.
2. Preparare il sugo: mettere nel boccale scalogno, aglio e olio: **3 min. 100° vel.4**, aggiungere i funghi ammollati ben strizzati: **10 sec. vel.5**, unire i pomodorini tagliati a metà. Le zucchine tagliate a dadini e insaporire: **5 min. temp.Varoma vel.1**.
3. Versare il brodo, aggiustare di sale e pepe, inserire il cestello con le patate e cuocere: **15 min. temp.Varoma vel.1**.
4. A cottura ultimata togliere il cestello, versare il sugo in una pirofila e tenere da parte in caldo.
5. Nel boccale pulito, versare le patate, il parmigiano e la farina, un pizzico di sale, amalgamare per **5 sec. vel. 3-4**.
6. Togliere l'impasto e formare dei piccoli gnocchetti che metteremo in una pirofila imburrata, versarvi sopra il sugo e spolverare di parmigiano grattugiato.
7. Passare in forno a **180° per 10 min.**. Servire caldi.

## POLPETTINE AL VAPORE CON ZABAIONE AI CAPPERI

Ingredienti per **8** persone:

**PER LE POLPETTINE: 200g di filetto di maiale macinato, 200g di petto di pollo macinato, 40g di latte, 1 uovo, 40g di pan grattato, 1 cucchiaio di capperi, 1 spicchio d'aglio, scorza di mezzo limone, 1 mazzetto di basilico, 500g d'acqua, sale e pepe q.b..**
**PER LA SALSA DI ZABAIONE: 6 tuorli, 1 scalogno, 100g di vino bianco, 100g di Vermuth bianco secco, scorza di mezzo limone grattugiato, 1 cucchiaio di capperi, 5-6 foglie di basilico, sale q.b..**

Preparazione:

1. Mettere nel boccale, con le lame in movimento a **vel.6-7**, aglio, basilico, capperi e la scorza di limone.
2. Unire il pane grattugiato, la carne, l'uovo, il latte, il sale e il pepe amalgamare: **30 sec. vel.4-5**.
3. Togliere l'impasto e formare tante polpettine leggermente ovali lavorando con le mani unte d'olio.
4. Tagliare la carta forno in tanti quadrati di 15 cm di lato e sistemare su ogni quadrato una polpettina.
5. Chiudere l'estremità a caramella e sistemare le polpette nella campana del Varoma.
6. Senza lavare il boccale, versare l'acqua, posizionare il Varoma e cuocere: **40 min. temp.Varoma vel.2**. Mettere da parte.
7. Preparare lo zabaione: tritare lo scalogno, i capperi, la buccia di mezzo limone con lame in movimento: **10 sec. vel.5-6**. Inserire la farfalla, unire il vino e il Vermuth: **5 min. 70° vel.3**. Unire i tuorli e il sale: **5 min. 70° vel.3**.
8. Accompagnare le polpettine fredde con lo zabaione tiepido decorato con foglie di basilico fresco spezzettato.

**GARGANELLI IN SALSA FUCSIA**

Ingredienti per **6** persone:

**500g di barbabietole rosse cotte, 30g di pancetta affumicata, 60g di burro, ½ cipolla, 200g di ricotta fresca, 500g di garganelli, 40g di parmigiano, basilico e sale q.b..**

Preparazione:

1. Grattugiare il parmigiano con 5-6 foglie di basilico: **30 sec. vel.Turbo** e mettere da parte.
2. Preparare un soffritto con cipolla, pancetta e burro: **4 min. 100° vel.4**. Aggiungere le barbabietole **30 sec. vel.8-9**. Infine unire la ricotta e aggiustare di sale: **2 min. 100° vel.2**.
3. Cuocere in abbondante acqua salata, condire con la salsa e cospargere con il parmigiano e basilico.

**CARRÉ DI MAIALE IMBOTTITO**

Ingredienti per **6** persone:

**600g di carrè di maiale in un pezzo unico, 20g d'olio extra vergine d'oliva, 1 cipolla, 30g di funghi secchi, 250g di spinaci crudi, 1 rametto di rosmarino, 1 spicchio d'aglio, 50g di vino bianco secco, 300g di brodo o acqua e dado Bimby, sale q.b..**

Preparazione:

1. Mettere nel boccale olio, cipolla, aglio e rosmarino: **3 min. 100° vel.3**.
2. Aggiungere i funghi (precedentemente ammollati in acqua), e gli spinaci ben sgocciolati: **8 min. 100° vel.1**.
3. Incidere la carne formando una tasca, imbottirla con gli ingredienti soffritti nel boccale, lasciandone una parte nel boccale.
4. Ricucirla con del filo refe (o stecchini) insaporirla con un pizzico di sale e metterla nel cestello, posizionarlo nel boccale e cuocere: **3 min. temp.Varoma vel.1**, aggiungere il vino, sfumare, versare il brodo bollente e continuare la cottura: **60 min. 100° vel.1**.

**Per la salsa:**

1. Togliere la carne dal cestello, unire al brodo di cottura un cucchiaio di maizena: **5 min. temp.Varoma vel.4**.
2. Servire la carne tagliata a fette e irrorata con la salsa su un piatto da portata.

**CIPOLLE RIPIENE**

Ingredienti per **4** persone:

**4 grosse cipolle (1Kg circa), 50g di burro morbido, 150g di polpa di manzo tritata, 100g di parmigiano grattugiato, 1 uovo, pangrattato, sale, pepe e grappa q.b..**

Preparazione:

1. Pulire e lessare le cipolle intere in acqua bollente e salata per **15 min.**.
2. Quando le cipolle si saranno raffreddate, tagliarle a metà orizzontalmente, togliere il centro a ciascuna di esse e inserirlo nel boccale: **10 sec. vel.4**.
3. Unire 30g di burro: **3 min. 100° vel.2**; aggiungere carne e sale: **5 min. 90° vel.1**.
4. Lasciare raffreddare nel boccale e poi unire l'uovo, parmigiano e pepe: **20 sec. vel.1**. Amalgamare con la spatola, aggiustare di sale e riempire con il composto le mezze cipolle.
5. Distribuire su ogni cipolla una spolverata di pangrattato ed un fiocchetto di burro; spruzzare con la grappa.
6. Disporre le cipolle in una teglia imburrata e cuocere in forno preriscaldato a **180° per 40 min.** circa.

Le cipolle ripiene sono ottime sia calde che fredde.

**TROTA AFFOGATA**

Ingredienti per **4** persone:

**4 filetti di trota (2 trote), 2 patate, 20g d'olio extra vergine d'oliva, 1 scalogno, 1 mazzolino di prezzemolo, 10 capperi, 20 olive nere snocciolate, 1 scatola di pomodori a pezzi (o pomodorini piccoli), sale e pepe q.b..**

Preparazione:

1. Preparare i filetti di trota nella campana del Varoma.
2. Tagliare a fette le patate, disporle nel vassoio del Varoma, salare e pepare.

3. Versare 500g d'acqua nel boccale, posizionare il Varoma e cuocere: **30-40 min. temp.Varoma vel.1**. Mettere da parte in caldo il pesce e le patate.
4. Nel boccale pulito, preparare un soffritto: scalogno e olio: **3 min. 100° vel. 4**, unire gli altri ingredienti e cuocere: **6 min. 90° vel.1**.
5. In un piatto da portata mettere i filetti di trota, versarvi il sugo e servire accompagnate dalle patate al prezzemolo.

**SALMONE AL CARTOCCIO CON BROCCOLI**

Ingredienti per **4** persone:

**600g di salmone fresco, 1 limone, 40g d'olio extra vergine d'oliva, 600g di broccoli, 1 rametto di timo, sale e pepe q.b., 20g di mandorle pelate.**

Preparazione:

1. Marinare quattro tranci di salmone con il succo di limone e timo: **30 minuti**.
2. Lavare i broccoli, dividerli in cimette e tagliare a listarelle i gambi.
3. Inserire la farfalla nel boccale, versare l'olio e unire le cimette, cuocere: **10 min. 100° vel.1**, aggiustare di sale e pepe, mettere da parte.
4. Su 4 fogli di carta forno, bagnata e strizzata, stendere alcune cime di broccolo e un trancio di salmone marinato, irrorare con un filo d'olio extra vergine d'oliva, sale e pepe.
5. Distribuirvi sopra le mandorle tritate, chiudere i cartocci e adagiarli nella campana del Varoma.
6. Nel boccale versare 500g d'acqua, un pizzico di sale e una fetta di limone. Posizionare il Varoma, cuocere: **40 min. temp.Varoma vel.1**. A cottura ultimata aprire i cartocci e servire caldi.

**TORTA CON I BISCHERI**

Ingredienti per **4** persone:

**PER LA PASTA FROLLA: 300g di farina, 130g di burro morbido, 1 uovo, 1 tuorlo, 80g di zucchero, scorza di un limone grattugiata, 1 pizzico di sale, ½ cucchiaino di lievito vanigliato (facoltativo).**
**PER IL RIPIENO: 750g di latte, 100g di zucchero, 120g di riso, 100g di cioccolato fondente grattugiato, 200g di cacao amaro, 100g d'uvetta ammollata in acqua, pinoli e cedro candito a pezzetti, scorza grattugiata di 1 limone, 1 albume, zucchero a velo a piacere.**

Preparazione:

**Preparare la pasta frolla:**

1. Inserire nel boccale tutti gli ingredienti: **25 sec. vel.7**.
2. Avvolgere l'impasto in un canovaccio e lasciare riposare in frigorifero per **15 min.** circa.

**Preparare il ripieno:**

1. Inserire nel boccale il latte: **8 min. 100° vel.1**.
2. Posizionare la farfalla e aggiungere il riso: **30 min. 100° vel.1**.

3. Lasciare riposare alcuni minuti, poi unire zucchero, cioccolato grattugiato, cacao, uvetta, pinoli, cedro candito e scorza di limone: **10 sec. vel.2**.
4. Stendere la pasta frolla in una tortiera (diam. di 26 cm) imburrata, lasciandola trasbordare leggermente.
5. Versare il ripieno, distribuirlo uniformemente e ripiegare i bordi della frolla verso l'interno, formando dei becchi.
6. Spennellare la superficie del ripieno con albume e un poco di latte e cuocere in forno preriscaldato a **180°-200° per 40 min.**.
7. Lasciare raffreddare la torta, spolverizzarla con lo zucchero a velo e servire.

**TORTA ALL'ARANCIO**

Ingredienti per **4** persone:

**350g di zucchero, 200g di farina, 80g di burro, 5 uova, 4 arance non trattate, un pizzico di sale, una bustina di lievito per dolci.**

Preparazione:

1. Inserire nel boccale la scorza delle arance con lo zucchero: **20 sec. vel.Turbo**.
2. Aggiungere le uova, il burro morbido, la farina: **30 sec. vel.4-5**. Unire il lievito: **10 sec. vel.4-5**.
3. Versare il composto in una tortiera imburrata e infarinata e cuocere in forno preriscaldato a **170° per 20-25 min.**.
4. Versare nel boccale il succo delle arance, 50g di zucchero, addensare: **2 min. 100° vel.3**.
5. Versare il succo sulla torta fredda e bucherellata..

**TORTA CHIFFON**

Ingredienti per **4** persone:

**PER L'IMPASTO: 100g di fragole, 80g di farina, 30g d'amido di mais, 1 bustina di lievito per dolci, 3 tuorli e 3 albumi, 70g di zucchero, 60g d'olio extra vergine d'oliva, 30g di latte, 20g di succo di limone, 1 pizzico di sale.**
**PER LA COPERTURA: 300g di panna da montare, 100g di fragole, 2 cucchiai di zucchero a velo.**

Preparazione:

1. Mettere nel boccale le fragole: **3 min. 50° vel.4**, aggiungere verso la fine il succo di limone, mettere da parte.
2. Nel boccale pulito, inserire la farfalla, montare gli albumi con un pizzico di sale: **3-4 min. 40° vel.3**; togliere e mettere da parte.
3. Sempre con la farfalla posizionata mettere nel boccale i tuorli con lo zucchero e montare **5 min. vel.3**; aggiungere la purea di fragole, la farina, l'amido di mais, l'olio, il latte, il lievito e lavorare: **15-20 sec. vel.3**.
4. Aggiungere questo composto con delicatezza ai bianchi precedentemente montati e versare il tutto in uno stampo col foro centrale ben imburrato ed infarinato.
5. Cuocere in forno a **180° per 30 min.**.

6. Lasciar raffreddare e ricoprire con la panna montata come da ricetta base addolcita con due cucchiai di zucchero a velo e decorare a piacere con le fragole.

**CACIO BAVARESE**

Ingredienti per **4** persone:

**10 tuorli sodi, 200g di burro morbido, 200g di zucchero, 1 bustina di vanillina, 15 savoiardi, 60g di cacao in polvere, liquore Sassolino e Alchermes q.b..**

Preparazione:

1. Preparare lo zucchero a velo: **20 sec. vel.Turbo**.
2. Aggiungere con lame in movimento a **vel.3** il burro morbido per **3 min.**.
3. Sempre con le lame in movimento a **vel.3** unire uno per volta i tuorli continuando per **1 min.**.
4. Tagliare a metà verticalmente i savoiardi, bagnarli nei liquori e foderare uno stampo da zuppa inglese.
5. Versare metà del composto preparato nello stampo, aggiungere al rimanente il cacao e amalgamare: **30 sec. vel.3**;
6. Versarlo nello stampo e chiudere con i savoiardi inzuppati.
7. Lasciarlo in frigorifero per almeno **3 ore** prima di servire.

**TORTA DELLA NONNA GIULIA**

Ingredienti per **4** persone:

**1 dose ½ di pasta frolla, 1 dose di crema pasticcera, 1 cucchiaio di rum, 200g di biscotti, 100g di cioccolato fondente tritato.**

Preparazione:

1. Preparare la pasta frolla come da ricettario base.
2. Preparare la crema come da ricettario base, aggiungendo una noce di burro ed un cucchiaino di rum.
3. Foderare uno stampo del diametro di 24 cm con un disco di pasta frolla, (tirata con il mattarello tra due fogli di carta da forno).
4. Sbriciolare i biscotti, versare la crema raffreddata e cospargere con il cioccolato tritato.
5. Coprire con un altro disco di pasta frolla, unendo bene i bordi in modo da chiuderli aiutandosi con una forchetta.
6. Fare alcune striscioline di pasta frolla e appoggiarle in diagonale sul disco di pasta.
7. Cuocere in forno preriscaldato a **180° per 35 min.** circa.
8. Lasciare raffreddare e coprire con zucchero a velo.

**1995**

## GIRANDOLE A MOSAICO

Ingredienti per **4** persone:

**250g di pancarrè per tramezzini, 50g di burro, 180g di certosa, 1 mazzetto di crescione d'acqua, 1 spicchio d'aglio, 1 peperone giallo, 1 peperone rosso, 1 peperone verde, 150g di prosciutto cotto o crudo tagliato in una sola fetta.**

Preparazione:

1. Inserire nel boccale aglio e crescione tritare: **5 sec. vel.3-Turbo**. Aggiungere la certosa: **20 sec. vel.10**.
2. Stendere su ogni fetta il burro, la crema preparata.
3. Tagliare a listarelle i peperoni, precedentemente arrostiti ed il prosciutto.
4. Disporli ad intervalli su ogni fetta di pancarrè, arrotolare con delicatezza ogni fetta e chiuderla nella carta d'alluminio.
5. Mettere in frigorifero a riposare per almeno **3 ore**.
6. Dividere ogni rotolo in 8 girandole e adagiarle su un piatto da portata sopra foglie di crescione e ravanelli tagliati a fiore.

## CIGNI CON MOUSSE DI PROSCIUTTO

Ingredienti per **4** persone:

**1 dose di pasta bignè, 200g di prosciutto cotto, 2 caprini, 50g di panna liquida, 40g di cetriolini sottaceto.**

Preparazione:

1. Con la pasta per bignè fare 25 palline e porle distanziate sulla placca ricoperta di carta forno. Cuocere in forno preriscaldato a **200° per 15-20 min.**.
2. Con un cornetto di carta forno fare, con la pasta avanzata, 25 cordoncini a forma di "2", porli su una placca ricoperta di carta forno e cuocere a **200° per 10 min.**.

**Per la mousse:**

1. Dal foro del coperchio con lame in movimento a **vel.6**, inserire i cetriolini e frullare: **10 sec. vel.6**.
2. Unire il prosciutto, i caprini e la panna amalgamare: **20 sec. vel.3**.
3. Riempire i bignè tagliati a metà ricoprirli con la calotta divisa in due parti a formare le ali.
4. Inserire le teste dei cigni.

## TAGLIATELLE VERDI CON PESTO DI CARCIOFI

Ingredienti per **6** persone:

**PER LA PASTA: 359g di farina, 4 foglie di lattuga verde, 30g di parmigiano, qualche rametto di maggiorana, un cucchiaino di sale, 10g d'olio extra vergine d'oliva, 2 uova.**

**PER IL PESTO: 4 cuori di carciofo (solo il cuoricino o il fondo di carciofo), 60g d'olio extra vergine d'oliva, 1 spicchio d'aglio, 30g di pinoli, 30g di parmigiano, sale q.b..**

Preparazione:

**Per le tagliatelle:**

1. Nel boccale inserire 200g di farina, le foglie di lattuga, il parmigiano, la maggiorana e il sale: **20 sec. vel.Turbo**.
2. Aggiungere la rimanente farina, l'olio, le uova: **30 sec. vel.3-6 più 1 min. vel.Spiga**. Togliere l'impasto e lasciarlo riposare per **30 min.**.
3. Tirare la sfoglia e tagliare delle tagliatelle dello spessore desiderato.

**Per il pesto di carciofi:**

1. Preparare un soffritto con 30g d'olio e l'aglio: **20 min. 90° vel.1**. Unire i carciofi tagliati a piccoli spicchi e insaporire: **5 min. 100° vel.1**..
2. Aggiungere 100g d'acqua bollente e un cucchiaino di dado Bimby, cuocere: **15 min. 100° vel.1**.
3. Lasciare raffreddare, unire il parmigiano, i pinoli: **1 min. vel.Turbo**, aggiungere l'altro olio e amalgamare: **10-20 sec. vel.4** (se risultasse troppo denso aggiungere un cucchiaio di latte).
4. Cuocere le tagliatelle e condire con il pesto preparato e a piacere un filo d'olio.

## GRISSINI STIRATI

Ingredienti per **4** persone:

**600g di farina, 1 cubetto di lievito di birra, 70g d'olio extra vergine d'oliva, 270g d'acqua, 1 cucchiaino di malto, 1 cucchiaino di sale, semola q.b..**

Preparazione:

1. Versare nel boccale acqua, olio, malto, sale: **5 sec. vel.5**. Aggiungere la farina e il lievito: **20-30 sec. vel.5-6 e 2 min. vel.Spiga**.
2. Dare la forma di un cilindro (di 10x30) adagiarlo su un letto di semola, ungerlo in superficie, cospargerlo di semola.
3. Farlo lievitare coperto da una ciotola grande (l'impasto deve triplicare di volume).
4. Tagliare delle strisce con un coltello a lama rettangolare larghe un dito, cercando di non sgonfiare troppo l'impasto. Allungarle dolcemente dal centro verso l'esterno.
5. Infornare a **200° per 15-20 min.**.

## TAGLIATELLE DI CRESPELLE AL PESTO

Ingredienti per **4** persone:

**PER LE CREPES: 250g di latte, 100g di farina, 2 uova, 10g d'olio extra vergine d'olive, sale q.b..**
**PER LA SALSA: 100g di ricotta fresca, 500g di pomodorini ciliegia, 150g di pesto, 40g di parmigiano grattugiato, 5 foglie di basilico, 30g d'olio extra vergine d'oliva, sale q.b..**

Preparazione:

1. Preparare le crespelle come da ricettario e lasciare riposare per 2 ore.
2. Fare delle frittatine, arrotolarle e tagliarle come le tagliatelle.
3. Preparare il pesto come da ricettario.
4. Lavare i pomodorini, metterli nel boccale con le foglie di basilico e cuocere: **10 sec. vel.3 e 10 min. temp.Varoma vel.1** e mettere da parte in caldo.
5. Nel boccale pulito ricotta, pesto e 3 cucchiai d'olio e amalgamare: **20 sec. vel.3-4**. Toglierle e metterle in una pirofila, aggiungere il sugo di pomodorini caldo e le tagliatelle di crespelle, mescolare con delicatezza, spolverizzare con il parmigiano e gratinare in forno **3-4 min.**.

Servire calde.

## RISOTTO AL MELONE

Ingredienti per **6** persone:

**1 melone, 500g di riso parboiled, 100g di panna da cucina, 1 cucchiaio da cucina, 1 cucchiaio di dado vegetale, 1 cipollina, 40g di burro, 50g di parmigiano, 50g di vino bianco, 1 litro e 100g d'acqua.**

Preparazione:

1. Preparare un soffritto nel boccale con cipolla e burro: **2 min. 90° vel.4**, aggiungere 100g di melone, insaporire: **2 min. 100° vel.4**..
2. Inserire la farfalla, aggiungere il riso, farlo tostare: **2 min. 100° vel.1**; sfumare con il vino e aggiungere il brodo vegetale (o acqua e dado Bimby) cuocere: **13-15 min. 100° vel.1**.
3. A cottura ultimata, versare il riso in una pirofila, aggiungere il rimanente melone tagliato a cubetti, la panna, mescolare bene e unire il parmigiano.

## ZUPPA DI ASPARAGI AL CASTELMAGNO

Ingredienti per **4** persone:

**400g d'asparagi, 1 scalogno, 30g d'olio extra vergine d'oliva, 30g di parmigiano grattugiato, 60g di formaggio Castelmagno, 350g di patate, sale e pepe q.b., 600g di brodo vegetale Bimby.**

Preparazione:

1. Pulire gli asparagi, sbucciare le patate e tagliarle a tocchetti.
2. Nel boccale inserire olio e scalogno: **3 min. 100° vel.4**.
3. Aggiungere le verdure e insaporirle con un pizzico di sale e pepe: **3 min. vel.1**.
4. Versare il brodo vegetale bollente, cuocere: **20 min. 100° vel.1**, unire il parmigiano grattugiato.
5. Servire la zuppa con scaglie di Castelmagno e crostini caldi.

## CAVATELLI CON VONGOLE E MELANZANE

Ingredienti per **6** persone:

**500g di cavatelli, 500g di pomodorini, 500g di vongole, 1 melanzana, 1 cipollina, 1 spicchio d'aglio, 30g d'olio extra vergine d'oliva, 1 rametto di timo e maggiorana, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato.**

Preparazione:

1. Tagliare la melanzana a cubetti e passarla per **15 min.** sotto sale.
2. Mettere le vongole in acqua salata e lasciarle spurgare per circa 1 ora.
3. Preparare un soffritto con olio, aglio, cipolla: **3 min. 100° vel.4**, unire i cubetti di melanzana, dopo averli sciacquati in acqua fredda corrente, timo e maggiorana, rosolare: **5 min. 100° vel.1**. Aggiungere i pomodorini e aggiustare di sale.
4. Lavare bene le vongole, metterle nel cestello ed introdurlo nel boccale, cuocere: **10 min. 100° vel.1**. Togliere il cestello continuare la cottura del sugo: **5 min. temp.Varoma vel.1**.
5. Togliere il mollusco delle vongole e unirlo al sugo di melanzana.
6. Lessare i cavatelli, condire con il sugo preparato, spolverizzare con il prezzemolo e irrorare con un filo d'olio extra vergine d'oliva.

## BOCCONCINI DI POLLO E MELA CON SALSA AL CURRY

Ingredienti per **6** persone:

**600g di petto di pollo, 5 cucchiaini di curry, 1 mela, 2 fette d'ananas, 1 scalogno, 1 rametto di timo e maggiorana, 80g d'olio extra vergine d'oliva, brodo vegetale q.b., sale e pepe q.b..**

Preparazione:

1. Inserire nel boccale la farfalla, metà olio, il pollo tagliato a tocchetti, timo e maggiorana e far rosolare: **3 min. temp.Varoma vel.1**.
2. Versare 100g di brodo e continuare la cottura per **10 min.** (controllare ogni tanto se ha ancora bisogno di brodo).
3. Quando il pollo è cotto versarlo in una pirofila e tenerlo al caldo; intanto preparare la salsa al curry.
4. Nel boccale tritare lo scalogno e aggiungere l'olio e la frutta tagliata a dadini, rosolare: **3 min. 100° vel.1**.
5. Quando la frutta si è raffreddata aggiungere nel boccale 100g di brodo, sale e pepe ed il curry. Amalgamare il tutto per pochi secondi a **vel.2**. Con questa salsa coprire il pollo e servire caldo e a piacere, con riso bianco pilaf.

## PASTICCIO DI CARNI IN CROSTA

Ingredienti per **4** persone:

**PER LA PASTA BRISÈ: 300g di farina, 150g di burro freddo, 50g d'acqua.**
**PER IL RIPIENO: 300g di petto di pollo, 250g di lombatine di coniglio dissossato, 300g di salsiccia, 200g di pancetta affumicata a fette, 80g di spinaci novelli puliti ed asciugati, 7 uova, 1dl di panna, 50g di parmigiano grattugiato, 2 scalogni, 50g di vino bianco, 10g di prezzemolo tritato, 20g d'olio extra vergine d'oliva, 1 uovo, sale q.b..**

Preparazione:

**Preparare la pasta:**

1. Nel boccale inserire la farina, poi tutti gli altri ingredienti ed impastare: **15 sec. vel.6**.
2. Avvolgere l'impasto in un canovaccio e lasciarlo in frigorifero per **15 min.** prima di utilizzarlo.

**Preparare il ripieno:**

1. Tagliare la carne di coniglio e di pollo e la salsiccia a cubetti grandi come bocconcini.
2. Nel boccale mettere olio e scalogno: **3 min. 100° vel.4**; aggiungere la carne di pollo e coniglio: **10 min. 100° vel.1**, bagnare con il vino bianco, aggiustare di sale e a metà cottura unire la salsiccia. Mettere da parte.
3. Nel boccale pulito tritare 50g di parmigiano e 10g di prezzemolo: **15 sec. vel.Turbo**, aggiungere le uova, unire la panna, aggiustare di sale e amalgamare: **10-15 sec. vel.4**. Mettere da parte.
4. Arrotolare i bocconcini di pollo e coniglio con le fettine di pancetta.
5. Dividere in due parti la pasta brisè, stendere sottilmente e foderare uno stampo imburrato del diametro di 20 cm.
6. Formare uno strato di bocconcini di carne e salsiccia, coprire con un leggero strato di composto messo a parte ed uno strato di foglie di spinaci, proseguire con gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti.
7. Coprire la superficie dello stampo con l'altra metà della pasta, tagliare la pasta in eccesso e sigillare i bordi piegandoli insieme. Punzecchiare la superficie del pasticcio in più punti, in modo da far uscire il vapore durante la cottura, spennellare con un po' d'uovo sbattuto.
8. Dalla pasta rimasta, ricavare delle strisce della stessa lunghezza dello stampo, spennellare con l'uovo sbattuto e decorare il pasticcio.
9. Cuocere in forno caldo a **180° per 50-60 min.** circa. Lasciare raffreddare per circa **1 ora** prima di tagliarlo.
10. Servire tagliato a fette con purè di verdure.

Consiglio: si può utilizzare uno stampo da plumcake dimezzando le dosi.

## SCRIGNO DI PANE CON VELLUTATA AI CARCIOFI E GRUVIERA

Ingredienti per **4** persone:

**PER LO SCRIGNO: 530g di farina, 80g d'acqua, 70g d'olio extra vergine d'oliva, 80g di latte, 1 uovo, 1 cubetto di lievito di birra, ½ cucchiaino di zucchero, 2 cucchiaini di sale fino.**
**PER LA VELLUTATA: 10 cuori di carciofo a spicchi (solo il cuore), 1 spicchio d'aglio, 40g d'olio extra vergine d'oliva, 1 mazzetto di prezzemolo, ½ cucchiaino di dado Bimby, 2 tuorli, 300g di gruviera, 50g di parmigiano, sale e pepe q.b..**
**PER LA BESCIAMELLA: 200g d'acqua, 50g di farina, 1 cucchiaino abbondante di dado Bimby, 20g di burro.**

Preparazione:

**Lo scrigno di pane va eseguito 2 giorni prima dell'esecuzione del ripieno.**
**Per lo scrigno di pane:**

1. Mettere nel boccale acqua, olio, latte, zucchero, lievito e l'uovo: **20 sec. vel.3**.
2. Unire la farina ed il sale **30 sec. vel.5-6** spatolando e **60 sec. vel.Spiga**. Togliere l'impasto e lasciarlo lievitare ben coperto per circa **1 ora**.
3. Sgonfiare l'impasto con il palmo della mano e metterlo in u no stampo da plumcake imburrato e infarinato, lasciarlo lievitare ancora **30 min.**.
4. Cuocere in forno preriscaldato a **180°-200° per 40 min.** circa.
5. A fine cottura avvolgere il pane in un canovaccio e lasciarlo avvolto **2 giorni** fuori dal frigo.
6. Togliere delicatamente la parte superiore, con un coltello e svuotarlo internamente.
7. Spennellare l'interno e l'esterno con burro fuso, passarlo in forno a **170° per 10 min.**.

**Per il sugo:**

1. Tritare grossolanamente la gruviera: **10 sec. vel.6-7** e mettere da parte.
2. Tritare il parmigiano: **20 sec. vel.Turbo** e mettere da parte.
3. Nel boccale con lame in movimento inserire aglio e prezzemolo: **10-12 sec. vel.8-9**.
4. Aggiungere l'olio, i cuori di carciofo a spicchi, sale e pepe, il dado Bimby e cuocere: **15 min. 100° vel.1** e mettere da parte.

**Per il sugo:**

1. Senza lavare il boccale mettere l'acqua, la farina, il dado Bimby, il burro e cuocere: **6 min. 80° vel.5**. A fine cottura, versare con lame in movimento a **vel.5**, i 2 tuorli.
2. Estrarre la besciamella dal boccale e amalgamarla in una ciotola con i carciofi, la gruviera ed il parmigiano.
3. Riempire con quest'impasto lo scrigno di pane e passare al forno per **20 min. a 170°**. Lasciare riposare **15 min.** con il forno aperto.

Consiglio: durante la cottura mettere nella parte bassa del forno un tegamino con acqua.

**MEDAGLIONI DI SELLA DI CONIGLIO ALL'ACETO BALSAMICO**

Ingredienti per **6** persone:

**4 filoni (o schienali) di coniglio disossati, 20 fette sottili di pancetta affumicata, 70g d'aceto balsamico, 40g d'olio extra vergine d'oliva, 1 cipolla, 1 costa di sedano, 3 carote, 1 rametto di rosmarino, 2 spicchi d'aglio, 200g di fagiolini, 100g di pisellini, 1 peperone rosso tagliato a julienne, 10 pomodorini ciliegia, 800g di brodo vegetale Bimby, 1 cucchiaio di maizena.**

Preparazione:

1. Mettere nel boccale cipolla, sedano, 1 carota, tritare: **10 sec. vel.5-7**. Unire il rosmarino, aglio, olio e alcune ossa del filone e rosolare: **6 min. 100° vel.1.**.
2. Aggiungere l'aceto balsamico e sfumare, continuare la cottura: **10 min. 100° vel.1**. Versare il brodo e portare a bollore: **7 min. 100° vel.1**.
3. Nel frattempo, avvolgere i filoni di coniglio nelle fette di pancetta, usando del filo refe, in modo che la pancetta rimanga aderente alla carne.
4. Sistemare i filoni così preparati nel cestello, aggiungervi sopra i fagiolini a pezzetti e inserirlo nel boccale.
5. Preparare nella campana del Varoma le altre verdure, lasciando a parte i pomodorini, che andranno inseriti negli ultimi **5 min.** di cottura.
6. Posizionare il Varoma, e cuocere: **40 min. temp.Varoma vel.1**. A cottura ultimata togliere il Varoma e mettere da parte le verdure.
7. Dal cestello, togliere i fagiolini e unirli alle verdure, togliere il filo dai filoni, tagliarli a fettine di circa 1 cm di spessore, facendo attenzione che non si sfili la pancetta.

8. Filtrare il sugo, rimettendolo nel boccale, addensare unendo un cucchiaio di maizena, cuocere: **4 min. 100° vel.4**.
9. Sistemare i medaglioni di coniglio in piatti individuali, contornare con le verdure e irrorare con la salsa. Servire caldi.

**SPIGOLA FARCITA**

Ingredienti per **4** persone:

**1 spigola da 600g, 100g di vino bianco, 400g d'acqua, 1 fetta di limone, 1 peperone rosso, 1 peperone verde, 3 spicchi d'aglio piccoli, 1 mazzolino di prezzemolo (2 cucchiaini tritati), 70g d'olio extra vergine d'oliva, 5 capperi, 10 pomodorini ciliegia, 30g di pane raffermo, sale e pepe q.b..**

Preparazione:

1. Lavare e pulire i peperoni e tagliarli a listarelle sottili.
2. Lavare i pomodorini e svuotarli; preparare un trito di prezzemolo, uno spicchio d'aglio, capperi e 20g d'olio e mettere da parte.
3. Squamare la spigola, pulirla e lavarla bene. Praticare un taglio sul dorso nel senso della lunghezza, eliminare la lisca centrale, salare e pepare e farcirla con alcune listarelle di peperone rosso e verde e il trito tenuto a parte.
4. Richiuderla e adagiarla nella campana del Varoma.
5. Mettere nel boccale 30g di pane raffermo, il prezzemolo e uno spicchio d'aglio, tritare: **20 sec. vel.Turbo**, aggiungere al composto 20g d'olio, un pizzico di sale e amalgamare.
6. Riempire con questa farcia i pomodorini e posizionarli nel vassoio del Varoma.
7. Nel boccale versare l'acqua, il vino e la fetta di limone, posizionare il Varoma e cuocere: **40 min. temp.Varoma vel.2**. A cottura ultimata, mettere la spigola in n piatto da portata, contornare con i pomodorini e tenere in caldo.
8. Nel boccale pulito inserire la farfalla, versare 30g d'olio, ½ spicchio d'aglio e le listarelle di peperoni, cuocere: **8-10 min. temp.Varoma vel.1**.
9. Comporre il piatto: mettere la spigola tagliata a fette al centro del piatto, irrorare con un filo d'olio extra vergine d'oliva e contornarla con i pomodorini e peperoni.

**ANTICA TORTA DI NOCCIOLE**

Ingredienti per **6** persone:

**250g di nocciole tostate, 200g di farina, 200g di zucchero, 200g di burro a temp.ambiente, 2 uova, 1 cucchiaino di lievito per dolci, 1 pizzico di sale.**

Preparazione:

1. Tritare le nocciole **10 sec. vel.5** e metterle da parte.
2. Unire nel boccale tutti gli altri ingredienti e lavorare **30 sec. vel.6** aggiungere le nocciole e amalgamare: **30 sec. vel.3 spatolando**.
3. Cospargere di pane grattugiato una teglia ben imburrata e versarvi il composto, cuocere in forno preriscaldato a **170° per 30 min.**.
4. Lasciare raffreddare e cospargere di zucchero a velo.

**DOLCE FIOR DI LATTE**

Ingredienti per **6** persone:

**60g di burro, 60g di farina, 750g di latte, scorza di 1 limone, 1 pizzico di sale, 1 bustina di vanillina, 120g di zucchero per il caramello, 2 tuorli, 2 uova, 110g di zucchero, 20g di burro.**

Preparazione:

1. Nel boccale versare il latte, aggiungere la scorza di limone e cuocere: **8 min. 100° vel.1**.
2. Togliere la scorza, aggiungere il burro, farina, sale e cuocere: **7 min. 90° vel.4**. Unire la vanillina.
3. Caramellare lo zucchero in uno stampo che possa essere inserito nel Varoma, versarne due cucchiai nel composto del boccale, mescolare e lasciare raffreddare in una ciotola.
4. Inserire la farfalla nel boccale, montare le uova con 110g di zucchero: **2 min. vel.3**.
5. Aggiungere il composto di latte messo a parte, amalgamare: **1 min. vel.3**.
6. Versare il tutto nello stampo caramellato, chiuderlo con la carta stagnola, posizionarlo nel Varoma. Versare nel boccale 800g d'acqua, posizionare il Varoma e cuocere senza coperchio: **45 min. temp.Varoma vel.1**.

**FARFALLA DI PRIMAVERA**

Ingredienti per **6** persone:

**150g di farina, 150g di zucchero, 4 uova, vanillina, 1 pizzico di sale, 350g di pasta sfoglia, 350g di crema pasticcera, 200g di panna montata.**

Preparazione:

1. Nel boccale inserire la farfalla montare le uova con lo zucchero e il sale: **30 sec. 40° vel.3**. Aggiungere la farina e la vanillina, impastare: **3 min. vel.3**.
2. Dividere e stendere l'impasto su due placche ricoperte di carta forno e infornare a **180° per 12 min.**.
3. A cottura ultimata sovrapporre i due strati e tagliare con una sagoma le due ali accoppiate di una farfalla.
4. Stendere la pasta sfoglia a 3 mm di spessore e ritagliare la sagoma delle due ali che guarnirete con una serie d'occhielli.
5. Cuocere le due ali di pasta sfoglia separate con sopra un foglio di carta forno ed una seconda placca che, con il suo peso impedisce di gonfiare la pasta. Cuocere a **200° per 8 min.**.
6. Togliere le carte, spolverizzare con zucchero a velo e passarle sotto il grill per lucidarle.
7. Con il resto della sfoglia fare due strisce ed avvolgerle su stampi per cannoli, cospargerli di zucchero semolato, cuocere a **200° per 10 min.**.
8. Unire panna e crema, farcire la farfalla ed i cannoli e comporre il tutto.

**SEMIFREDDO ALL'ANANAS**

Ingredienti per **8** persone:

**1 scatola d'ananas sciroppato, 500g di panna vegetale per dolci, 500g di latte, 2 uova, 40g di maizena o farina, 100g di zucchero, scorza di ½ limone, biscotti pavesini.**

Preparazione:

1. Nel boccale ben freddo, posizionare la farfalla, montare la panna (vedi ricettario base) e mettere da parte.
2. Versare il latte nel boccale, aggiungere uova, maizena, zucchero e scorza di limone: **7 min. 80° vel.4**. Versare in una ciotola e far raffreddare.
3. Stendere in uno stampo da plumcake uno strato di panna, 3 fette d'ananas intere, uno strato di crema e uno strato di pavesini bagnati nello sciroppo dell'ananas. Alternare gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti.
4. Riporre lo stampo nel congelatore per almeno **5 ore**.

Prima di servire capovolgere lo stampo, e lasciarlo **1 ora** a temperatura ambiente.

**TORTA MERINGATA DI RICOTTA**

Ingredienti per **6** persone:

**500g di ricotta, 180g di zucchero, 5 uova, 100g di maizena, ½ bustina di lievito, 50g di cioccolato fondente, buccia di 1 limone, 1 pizzico di cannella, 20g di liquore al limone.**

Preparazione:

1. Tritare il cioccolato con **due colpi di Turbo** poi **6 sec. vel.6** e mettere da parte.
2. Versare 150g di zucchero e la buccia di limone: **20 sec. vel.7**.
3. Aggiungere i tuorli, la cannella, il liquore e ricotta: **40 sec. vel.3**, unire il cioccolato, la maizena e il lievito, amalgamare: **20 sec. vel.3**.
4. Versare il composto in una teglia antiaderente e cuocere in forno preriscaldato a **180° per 20-30 min.**. Togliere e lasciare raffreddare un poco.
5. Nel boccale ben pulito inserire la farfalla e montare a neve gli albumi, con un pizzico di sale e 30g di zucchero: **4 min. vel.3**.
6. Con la meringa ottenuta, ricoprire la torta a cucchiaiate senza livellare, lasciandolo informe.
7. Rimettere in forno a **150° per circa 20 min.**.
8. Servire fredda e da consumarsi in giornata.